

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur senantiasa penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Sholawat serta salam semoga senantiasa tercurah kepada nabi besar kita, Nabi Muhammad SAW, kepada keluarganya, kepada sahabatnya dan kepada kita semua selaku umatnya.

Skripsi ini berjudul "*Profil Home Industry Makanan Ringan Rengginang di Desa Mulyasari Kecamatan Losari Kabupaten Cirebon*". Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pendidikan pada Jurusan Pendidikan Geografi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Siliwangi Tasikmalaya. Sistematika penulisan skripsi ini terdiri dari :

- BAB I Pendahuluan yang terdiri dari latar belakang, rumusan masalah, definisi operasional, tujuan penelitian dan kegunaan penelitian.
- BAB II Landasan Teoretis yang terdiri dari kajian pustaka, penelitian yang relevan, kerangka penelitian dan pertanyaan penelitian.
- BAB III yaitu Prosedur Penelitian yang di dalamnya menjelaskan metode penelitian, fokus penelitian, teknik pengumpulan data, instrumen penelitian, objek dan subjek penelitian, langkah-langkah penelitian, teknik pengolahan dan analisis data serta waktu dan tempat penelitian.
- BAB IV merupakan pembahasan hasil penelitian.
- BAB V terdiri dari simpulan dan saran.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih belum sempurna, dan perlu adanya perbaikan. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak, khususnya bagi penulis dan bagi pembaca pada umumnya.

Tasikmalaya, Maret 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMAKASIH	ix
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xx
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Definisi Operasional	4
D. Tujuan Penelitian	5
E. Kegunaan Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORETIS	
A. Kajian Pustaka	7
1. Geografi Industri	7
2. Klasifikasi Industri	8
3. <i>Home Industry</i>	11
4. Modal	13

5. Bahan baku.....	14
6. Ketenagakerjaan.....	14
7. Produksi.....	15
8. Inovasi Produk	16
9. Pengemasan	16
10. Pemasaran	19
11. Promosi	19
12. Makanan Ringan Rengginang	20
B. Penelitian yang Relevan.....	22
C. Kerangka Penelitian	23
D. Pertanyaan Penelitian	24

BAB III PROSEDUR PENELITIAN

A. Metode Penelitian	25
B. Fokus Penelitian	25
C. Teknik Pengumpulan Data	26
D. Instrumen Penelitian	28
E. Objek dan Subjek Penelitian	29
F. Langkah-langkah Penelitian	30
G. Teknik Pengolahan Data	31
H. Waktu dan Tempat Penelitian	33

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Kondisi Geografis Daerah Penelitian	34
1. Letak dan Luas Daerah Penelitian	34
2. Kondisi Fisik Daerah Penelitian	38
a. Kondisi Fisiografi	38
b. Kondisi Geomorfologi	39
c. Kondisi Cuaca dan Iklim	39
d. Kondisi Hidrologi	43
e. Kondisi Tanah	44
f. Penggunaan Lahan	44
3. Kondisi Demografi Daerah Penelitian	46
a. Jumlah Penduduk dan Kepadatan Penduduk	46
b. Komposisi Penduduk Berdasarkan Umur dan Jenis Kelamin	48
c. Komposisi Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan	51
d. Komposisi Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian	52
e. Sarana dan Prasarana	53
B. Deskripsi Hasil Penelitian	55
1. Karakteristik Responden	55
2. Deskripsi Objek Penelitian	63
3. Profil <i>Home Industry</i> Makanan Ringan Rengginang	66
4. Upaya Pengembangan <i>Home Industry</i>	78
C. Pembahasan	85
1. Profil <i>Home Industry</i> Makanan Ringan Rengginang	86

2. Upaya Pengembangan <i>Home Industry</i>	90
D. Kajian Geografi terhadap <i>Home Industry</i>	94
E. Keterkaitan Hasil Penelitian dengan Pembelajaran di Sekolah	98

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan	103
B. Saran	107

DAFTAR PUSTAKA109

LAMPIRAN-LAMPIRAN111

RIWAYAT HIDUP121

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Penelitian yang Relevan	22
3.1 Pedoman Observasi	28
3.2 Waktu Pelaksanaan Penelitian	33
4.1 Jumlah Curah Hujan di Kecamatan Losari	41
4.2 Penggunaan Lahan di Desa Mulyasari	45
4.3 Struktur Penduduk Desa Mulyasari Berdasarkan Umur dan Jenis Kelamin ...	48
4.4 Jumlah Penduduk Desa Mulyasari Berdasarkan Jenis Kelamin	50
4.5 Komposisi Penduduk Desa Mulyasari Berdasarkan Tingkat Pendidikan	51
4.6 Komposisi Penduduk Desa Mulyasari Berdasarkan Mata Pencaharian	53
4.7 Sarana dan Prasarana Desa Mulyasari	54
4.8 Data Responden	55
4.9 Banyaknya bahan baku dan hasil produksi setiap <i>home industry</i>	68
4.10 Pendapatan penduduk yang beraktivitas di <i>home industry</i> rengginang	75
4.11 Varian rasa yang diproduksi setiap <i>home industry</i>	79
4.12 Daftar harga makanan ringan rengginang setiap <i>home industry</i>	81

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Kerangka Penelitian	23
4.1 Peta Administrasi Kabupaten Cirebon	35
4.2 Peta Administrasi Kecamatan Losari	36
4.3 Peta Administrasi Desa Mulyasari	37
4.4 Grafik Iklim Menurut Schmidt-Ferguson	43
4.5 Penggunaan Lahan di Desa Mulyasari	45
4.6 Struktur Penduduk Desa Mulyasari Berdasarkan Umur	49
4.7 Jumlah Penduduk Desa Mulyasari Berdasarkan Jenis Kelamin	50
4.8 Tingkat Pendidikan Penduduk Desa Mulyasari	51
4.9 Komposisi Penduduk Desa Mulyasari Berdasarkan Mata Pencaharian	53
4.10 Sarana dan Prasarana Desa Mulyasari	54
4.11 Wawancara Penulis dengan Bapak Mujiburrohman	56
4.12 Wawancara Penulis dengan Bapak H. Najari	57
4.13 Wawancara Penulis dengan Bapak Ahmad Najib	58
4.14 Wawancara Penulis dengan Markhum	59
4.15 Wawancara Penulis dengan Bapak Ahmad	60

4.16 Wawancara Penulis dengan Ibu Sukiyah	61
4.17 Wawancara Penulis dengan Ibu Roidah	63
4.18 Wawancara Penulis dengan Ibu Raudoh	64
4.19 Hasil Citra Satelit Daerah Penelitian	66
4.20 Bahan Baku Rengginang	68
4.21 Aktivitas tenaga kerja	69
4.22 Pencucian dan perendaman beras ketan	71
4.23 Proses pengukusan beras ketan	72
4.24 Pemberian bumbu dan rasa rengginang	72
4.25 Pencetakan rengginang	73
4.26 Hasil dan alat pencetakan rengginang	73
4.27 Penjemuran rengginang	74
4.28 Alat pengering (<i>Oven</i>) berbahan bakar <i>LPG</i>	74
4.29 Penggorengan rengginang	75
4.30 Pengemasan rengginang	75
4.31 Sanitasi <i>home industry</i> rengginang	78
4.32 Inovasi bentuk dan varian rasa rengginang	79
4.33 Inovasi kemasan makanan ringan rengginang	81

4.34 Peta daerah pemasaran makanan ringan rengginang	83
4.35 Penjualan rengginang di toko <i>online</i> (<i>Marketplace</i>)	83
4.36 Pendistribusian makanan ringan rengginang	84
4.37 Promosi makanan ringan rengginang di media sosial	85

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Pedoman Observasi	111
2. Pedoman Wawancara	114